

ISTRUZIONI GENERALI

Alla fine della fase di identificazione ed una volta entrati nei locali della prova **non potete abbandonarli fino al termine della prova stessa**; quindi, fino a quando il personale preposto alla vigilanza non avrà ritirato il foglio risposte della prova e completate le operazioni di controllo non potete allontanarvi, **pena esclusione dalla prova**.

Vi verrà consegnato il seguente materiale: 1 supporto rigido, 1 busta grande, 1 busta piccola, 1 foglio per le generalità, 1 penna, 1 "Foglio Risposta", 1 "Questionario"

Non utilizzate altro materiale al di fuori di quello consegnato. Non è permesso tenere appunti, testi o altro: eventualmente ne foste in possesso questi dovranno essere riposti nelle proprie borse.

Non è consentito tenere i telefoni cellulari o altri dispositivi elettronici accesi, questi devono essere tenuti spenti e riposti.

Per prima cosa dovrete compilare attentamente la scheda anagrafica con il vostro nome, cognome, data e luogo di nascita, numero documento di riconoscimento e firma leggibile; quindi piegatela (facendo attenzione che la parte scritta sia all'interno) e inserite il foglio nella busta piccola, poi sigillatela riponendola nella busta grande.

Per lo svolgimento della prova avete a disposizione **40 minuti**, il questionario è composto da n. 30 domande con quattro alternative di risposta contrassegnate con la lettera A, B, C, D.

Leggete attentamente le domande e **annerite con un pallino il riquadro corrispondente all'alternativa di risposta prescelta sul foglio di risposta**

Per tutte le domande è prevista **una sola risposta esatta. Non è ammessa alcuna forma di correzione alle risposte fornite, per cui prima di rispondere è necessario essere sicuri della scelta effettuata.**

ATTENZIONE, di seguito vengono riportati i criteri di assegnazione dei punteggi:

RISPOSTA ESATTA: punteggio 1

RISPOSTA NON DATA: punteggio 0

RISPOSTA ERRATA: punteggio -0,25

Non apporre segni diversi e di altro tipo sul Foglio Risposta, in caso contrario il compito potrà essere annullato. Qualora venissero anneriti due riquadri sulla stessa domanda, la risposta sarà considerata errata. Non è possibile sostituire il Foglio Risposta a prova iniziata, compilatelo quindi con la massima cura.

Durante la prova non è consentito allontanarsi dal proprio posto. Nel caso in cui un concorrente decida di rinunciare alla prova, dovrà attendere la conclusione della stessa seduto al proprio posto e dovrà comunque consegnare la busta con l'elaborato.

Iniziate la prova solo dopo il segnale di inizio e interrompete la compilazione quando la Commissione darà il segnale di termine della prova.

Al termine della prova inserirete nella busta grande l'elaborato anonimo (Foglio Risposta), insieme alla busta piccola contenente il foglio anagrafico che avete compilato e il questionario.

Non inserite nella busta questo foglio istruzioni.

Attendete che la Commissione raccolga gli elaborati ed alzatevi solo quando vi verrà data l'autorizzazione a lasciare l'aula. Mantenete in questa fase il massimo silenzio.

Conseguono l'ammissione alla fase successiva i candidati che abbiano riportato un punteggio almeno pari al 50% del massimo possibile.

L'esito della selezione ed altre eventuali informazioni saranno comunicati ai candidati mediante pubblicazione sul sito internet di Caput Liberum www.caput-liberum.it

FOGLIO RISPOSTA

PROVA SCRITTA PER LA PRODUZIONE DI 1 GRADUATORIA
PER LA FIGURA DI ADDETTO MENSA.

ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE

Compilare in modo chiaro e ordinato, utilizzando esclusivamente la penna fornita dalla Commissione. Annerite con un pallino la casella corrispondente alla scelta effettuata, evitando sbavature.

ATTENZIONE: è ammessa una sola risposta a ciascuna domanda. Eventuali doppie marcature saranno ritenute non valide. Non piegare il foglio.

1 (A) (B) (C) (D)

2 (A) (B) (C) (D)

3 (A) (B) (C) (D)

4 (A) (B) (C) (D)

5 (A) (B) (C) (D)

6 (A) (B) (C) (D)

7 (A) (B) (C) (D)

8 (A) (B) (C) (D)

9 (A) (B) (C) (D)

10 (A) (B) (C) (D)

11 (A) (B) (C) (D)

12 (A) (B) (C) (D)

13 (A) (B) (C) (D)

14 (A) (B) (C) (D)

15 (A) (B) (C) (D)

16 (A) (B) (C) (D)

17 (A) (B) (C) (D)

18 (A) (B) (C) (D)

19 (A) (B) (C) (D)

20 (A) (B) (C) (D)

21 (A) (B) (C) (D)

22 (A) (B) (C) (D)

23 (A) (B) (C) (D)

24 (A) (B) (C) (D)

25 (A) (B) (C) (D)

26 (A) (B) (C) (D)

27 (A) (B) (C) (D)

28 (A) (B) (C) (D)

29 (A) (B) (C) (D)

30 (A) (B) (C) (D)

**PROVA SCRITTA PER LA PRODUZIONE DI 1 GRADUATORIA
PER LA FIGURA DI ADDETTO MENSA.**

QUESTIONARIO

**NON APRITE ASSOLUTAMENTE IL QUESTIONARIO.
ATTENDETE IL SEGNALE DELLA COMMISSIONE PRIMA DI INIZIARE LA PROVA.**

| | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Indicare quale numero completa la serie: ? - 54 - 65 - 76 - 87 |
| | A) 33 |
| | B) 43 |
| | C) 30 |
| | D) 45 |
| 2 | "Non si può escludere che, se Luisa non si fosse distratta, la sua auto sarebbe rimasta in carreggiata". In base alla precedente affermazione, quale delle seguenti è certamente vera? |
| | A) È possibile che l'auto di Luisa sarebbe rimasta in carreggiata, qualora lei si fosse distratta. |
| | B) È possibile che l'auto di Luisa sarebbe rimasta in carreggiata qualora lei non si fosse distratta. |
| | C) L'auto di Luisa sarebbe rimasta in carreggiata se lei fosse stata attenta. |
| | D) Nessuna delle precedenti |
| 3 | Completare la seguente analogia: ... sta a DIGIUNARE come LAVORO sta a ... |
| | A) Mangiare/ozio |
| | B) Digerire/impiego |
| | C) Cibo/indipendenza |
| | D) Obesità/impegno |
| 4 | Il quadrato della somma $(4/5+7/5)$ equivale a: |
| | A) $11/5$ |
| | B) $155/35$ |
| | C) $144/49$ |
| | D) $121/25$ |
| 5 | Qual è il risultato della divisione $36,2:1.000$? |
| | A) 0,0362 |
| | B) 0,362 |
| | C) 0,00362 |
| | D) 1,0362 |
| 6 | Qual è il significato della parola "creanza"? |
| | A) Idea |
| | B) Educazione |
| | C) Nascita |
| | D) Indole |
| 7 | Qual è il significato della parola "esodo"? |
| | A) Partenza in gran numero da uno stesso luogo |
| | B) Punto di arrivo |
| | C) Evasione fiscale |
| | D) Parte conclusiva di un romanzo |
| 8 | Quale fra i seguenti termini è sinonimo di "screziato"? |
| | A) Maleducato |
| | B) Strappato |
| | C) Sfortunato |
| | D) Variegato |

| | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9 | “Questo” è un aggettivo: |
| | A) Dimostrativo |
| | B) Possessivo |
| | C) Qualificativo |
| | D) Indefinito |
| 10 | Quale delle seguenti parole è scritta in maniera sbagliata? |
| | A) Accelerazione |
| | B) Acquitrino |
| | C) Acquazzone |
| | D) Antiquariato |
| 11 | Chi, per legge, è obbligato a curarsi? |
| | A) Coloro che hanno contratto malattie immunodepressive |
| | B) Coloro che hanno una malattia infettiva |
| | C) I malati di tumore |
| | D) Nessuno può essere obbligato a farlo |
| 12 | In quale anno le donne poterono votare in Italia per la prima volta? |
| | A) Nel 1939 |
| | B) Nel 1942 |
| | C) Nel 1946 |
| | D) Nel 1968 |
| 13 | La Camera dei deputati può essere convocata in via straordinaria? |
| | A) No, mai |
| | B) Sì, per iniziativa di 10 deputati e 5 senatori |
| | C) Sì per iniziativa di un senatore |
| | D) Sì, per iniziativa del Presidente della Repubblica |
| 14 | Con il matrimonio, quale grado di parentela acquisiscono due coniugi? |
| | A) Nessuno |
| | B) Primo |
| | C) Secondo |
| | D) Terzo |
| 15 | A norma della Costituzione, in quale dei seguenti casi i cittadini possono associarsi liberamente senza autorizzazione? |
| | A) Se i fini perseguiti non sono vietati ai singoli dalla legge penale |
| | B) Sempre, senza alcuna eccezione |
| | C) Solo se non si tratti di associazioni segrete |
| | D) In nessun caso |
| 16 | Cos'è il metodo HACCP? |
| | A) Un sistema di controllo che il responsabile di una “industria alimentare” mette in atto per verificare che il processo produttivo e distributivo degli alimenti si svolga nel rispetto delle procedure e delle norme igienico - sanitarie previste. |
| | B) Un sistema di verifica di cui si avvalgono i consumatori per valutare la qualità e la salubrità degli alimenti messi in distribuzione presso le mense. |
| | C) Un metodo per correggere eventuali inconvenienti tecnici riscontrati durante le fasi di conservazione e preparazione degli alimenti. |
| | D) Una sigla che riguarda il controllo sui frigoriferi industriali |
| 17 | A quali fasi della catena alimentare può essere applicato il metodo HACCP? |
| | A) Solo a quelle dove è prevista la manipolazione delle carni. |
| | B) A tutte, dall’acquisizione della materia prima sino alla distribuzione del prodotto finito. |
| | C) Alla lavorazione e alla preparazione degli alimenti per il consumo. |
| | D) A tutti i prodotti importati |

| | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 18 | Quando si manipolano gli alimenti: |
| | A) Si possono portare anelli, collane e braccialetti solo se d'oro; |
| | B) Non si possono portare anelli, collane e braccialetti; |
| | C) Si possono portare anelli, collane e braccialetti quando si manipolano alimenti solidi, ma vanno tolti se gli alimenti sono liquidi o cremosi. |
| | D) Si possono portare anelli, collane e braccialetti se autorizzati dal responsabile HACCP |
| 19 | Gli alimenti più favorevoli alla moltiplicazione dei batteri sono: |
| | A) Quelli ricchi di acqua, come il latte, creme, brodi; |
| | B) Quelli meno ricchi di acqua come biscotti e pasta; |
| | C) Quelli importati |
| | D) Quelli molto salati come acciughe sotto sale. |
| 20 | Un alimento alterato: |
| | A) E' un alimento che ha subito una contraffazione |
| | B) E' un alimento che ha perduto le sue caratteristiche originarie |
| | C) E' un alimento che è stato tagliato con altre sostanze per migliorarne le caratteristiche |
| | D) Non è un alimento |
| 21 | Prima di pulire l'affettatrice l'operatore deve: |
| | A) Mettersi i guanti |
| | B) Disinserire la spina dalla presa di corrente |
| | C) Togliere il disco dalla macchina |
| | D) Togliere le parti smontabili |
| 22 | In una mensa scolastica deve essere preparato un pasto per un bambino affetto da intolleranza al lattosio, quale si potrà utilizzare tra i menu indicati? |
| | A) Riso, carne di tacchino, patate al forno |
| | B) Tagliatelle, cotoletta di pollo, purè di patate |
| | C) Pasta senza glutine, pesce al forno, purè di carote |
| | D) Gnocchi ai 4 formaggi, bastoncini di pesce, pomodori |
| 23 | Per garantire l'igiene in una mensa scolastica è sufficiente: |
| | A) La pulizia dei locali, arredi e stoviglie |
| | B) La pulizia e la sanificazione di locali, arredi e stoviglie |
| | C) E' sufficiente evitare contaminazioni crociate |
| | D) Lavarsi le mani |
| 24 | Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (es. piatti pronti, snacks, polli, ecc.) devono essere conservati alla seguente temperatura: |
| | A) Da + 60°C a + 65°C |
| | B) Da + 30°C a + 38°C |
| | C) Da + 100°C a + 120°C |
| | D) Da + 70°C a + 75°C |
| 25 | La procedura di corretta prassi igienica prevede che gli alimenti deperibili al loro arrivo: |
| | A) Vengano manipolati solo con i guanti |
| | B) Ne venga verificato subito lo stato di corretta conservazione |
| | C) Vengano isolati dagli altri al momento della consegna |
| | D) Vengano immediatamente stoccati nelle corrette condizioni di conservazione |

| | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 26 | Tutti i locali destinati ad attività di vario genere con permanenza di persone (es. bar ed altri esercizi pubblici): |
| | A) Devono essere provvisti di almeno un servizio igienico ed un lavabo a suo esclusivo servizio |
| | B) Possono non essere provvisti di gabinetto |
| | C) Devono essere provvisti di gabinetto solo se superano i 100 mq |
| | D) Possono non essere provvisti di gabinetto se in possesso di autorizzazione sanitaria |
| 27 | La contaminazione del cibo da parte dei batteri può essere prevenuta: |
| | A) Rinnovando il libretto sanitario ogni anno |
| | B) Effettuando la vaccinazione antitifico-paratifica |
| | C) Con un'accurata igiene personale e con il lavaggio delle mani prima e durante la manipolazione degli alimenti |
| | D) Esclusivamente utilizzando guanti asettici |
| 28 | I virus possono contaminare gli alimenti: |
| | A) Si |
| | B) No |
| | C) Si, solo il virus dell'epatite B |
| | D) Si, solo quelli gastroresistenti |
| 29 | La carne: |
| | A) E' una comune fonte di germi patogeni |
| | B) Non è una fonte di germi patogeni |
| | C) Non è una fonte di germi patogeni, ma può essere contaminata in alcune fasi della lavorazione e distribuzione |
| | D) Solo quella del pollame è una comune fonte di germi patogeni |
| 30 | I molluschi (es. ostriche, cozze, ecc.) filtrano l'acqua attraverso il corpo e: |
| | A) Intrappolano i batteri patogeni |
| | B) Possono trasmettere malattie se la polpa è consumata cruda |
| | C) Entrambe le affermazioni precedenti |
| | D) Possono essere mangiati solo se provenienti da zone marine locali |